REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

REGION VITICOLE DES GRANDS VINS BLANCS DE BORDEAUX (1)

Période phylloxérique et reconstitution du vignoble

La marche du fléau fut loin d'être régulière. Lente dans les sables de la rive gauche qui gênaient le cheminement de l'insecte, elle fut presque foudroyante dans les terres fortes des « Côtes ». Les « Graves » continuaient à récolter presque normalement sans aucun traitement et, tandis que quelques grands crus de Sauternes organisaient la défense au moyen du sulfure de carbone pur ou dissous dans l'eau, à Loupiac et à Sainte-Croix-du-Mont, on préférait arracher les souches, dont le produit devenait presque nul. Dans tel cru du Haut-Loupiac, la récolte était tombée de 145 barriques en 1874 à 53 en 1877 et à 6 barriques en 1881.

Le premier moment de désarroi passé, on songea à reconstituer ; mais les avis étaient partagés : les uns préconisaient le greffage sur sujets américains ; d'autres considéraient avec effroi cette colossale entreprise, alors réputée bien aléatoire, d'autant plus que les viticulteurs d'avant-garde n'avaient pas été très heureux dans le choix de leurs porte-greffes, d'une résistance douteuse.

Les premiers producteurs directs importés d'Amérique eurent donc, tout d'abord, quelque succès auprès des timorés et des gens de parti-pris ; mais leur vogue fut éphémère tellement leur produit différait de celui des bons Viniferas.

Et puis les missions envoyées dans le Bas-Languedoc, où la reconstitution allait déjà bon train, en rapportèrent le « *Riparia* », qui se multiplia rapidement et qui, malgré la sélection défectueuse du début, se trouva heureusement adapté à la généralité des terrains de cette région. A peine eut-on à lui reprocher, dans les sols trop calcaires, une tendance fâcheuse à la Chlorose. Par contre, on lui reconnut une aptitude remarquable à la fructification et à la précocité de ses greffons. Cela hâta sa diffusion.

En outre, les écoles de greffage formèrent des praticiens habiles, qui ima-

(1) Voir *Revue*, n° 1914, page 140.

ginèrent même des procédés inédits, notamment la greffe latérale pratiquée en place, à l'automne, qui se répandit sous le nom de *greffe de Cadillac*.

Dans ce pays, où la propriété est très morcelée, où les domaines de 50 hectares sont l'exception et où l'on considère comme grand propriétaire quicon-

Cliche A. Fouquet

Fig. 5.608. — Scène de greffage (atelier de greffage en place).

que possède un vignoble de 15 à 20 hectares, il est curieux de constater que l'initiative de la reconstitution fut prise par les petits vignerons, les autres ayant beaucoup hésité à faire de grosses avances pour un résultat longtemps incertain. C'est l'exemple donné et les résultats obtenus par ces minuscules viticulteurs qui donna le branle à la reconstitution par la greffe. Dès que le mouvement fut déclenché, il se propagea très vite. A cet égard, le Comice viticole du canton de Cadillac, créé en avril 1884, fut un centre précieux d'informations et de mutuelle instruction.

Modifications à la culture et à la conduite de la vigne

En faisant table rase de l'ancien vignoble de la rive droite, le Phylloxéra allait provoquer, non seulement dans le mode de plantation, mais dans tout le système de culture, un changement radical, une véritable révolution. A la plantation en foule succéda la plantation en lignes ; à la culture superficielle à la bêche se substitua la culture profonde à la charrue.

Après un repos de quelques années, dont on profita pour reniveler les terrains qui, en beaucoup d'endroits, avaient glissé le long des pentes, on dé-

fonça en plein à 50 centimètres de profondeur. Sur la surface soigneusement ameublie, on traça les plantations en plaçant uniformément les ceps à un mètre sur le rang et en espaçant les rangs à 2 mètres, afin de pouvoir labourer au besoin avec deux forts bœufs attelés de front.

Au début, on utilisa pour le labour des vignes les lourdes araires du pays à long versoir cylindrique. Les labours profonds qui en résultèrent semblent avoir convenu à la vigne, du moins dans les terres fortes du coteau ; car sa vigueur y est très grande et sa production en est sensiblement augmentée. Par contre, la culture des arbres fruitiers — principalement du pêcher, — jadis associée à celle de la vigne, a dû être abandonnée : leur longévité est considérablement réduite, probablement à cause du contact des instruments aratoires.

La culture à la charrue, qui a comme condition première la plantation en lignes, commande également le palissage des sarments de l'année sur fils de fer. Ces fils, tendus sur piquets (généralement d'acacia), espacés de 5 à 6 mètres sur le rang, sont au nombre de trois au moins. Le fil inférieur sert au pliage des *hastes* (verges ou longs bois). Au fur et à mesure de la croissance des « flages », elles sont *levées* et attachées, autant que possible séparément, aux deux fils supérieurs, au moyen de liens en jonc. C'est un travail long, onéreux et fastidieux, auquel on occupe des équipes de femmes. Pour le faciliter et supprimer l'emploi des liens, on a imaginé, depuis peu, de doubler le fil du centre par un autre fil placé à environ 15 centimètres au-dessus, *dans le même plan vertical*. Au lieu d'*attacher* la jeune pousse, on la *passe* entre le deuxième et le troisième fil de fer. Elle est maintenue ainsi verticalement et en s'allongeant, elle atteint le fil supérieur où elle s'enroule spontanément à l'aide de ses vrilles. Cette amélioration a obtenu l'adhésion universelle : quelques années ont suffi pour l'imposer à tous.

Le palissage, indispensable pour cultiver à la charrue, a, par surcroît, atténué les dégâts des insectes en favorisant l'aération. Il facilite, en outre, les traitements anticryptogamiques.

L'idéal des vignerons soigneux était, jadis, de faire quatre « façons » annuelles : 2 déchaussages et 2 rechaussages. Peu à peu, on s'est éloigné de ce point de vue un peu simpliste. La charrue n'est plus, avec la herse, l'unique instrument employé. On a abandonné l'antique araire pour adopter la vigneronne « Oliver », qui ne sert, au surplus, que pour le premier et le dernier labours profonds, au commencement et à la fin de la campagne culturale. Tout le long de l'été, on entretient l'intervalle *entre les rangs* net d'herbes grâce au passage fréquent de la houe. L'intervalle *entre les pieds* est démoli au moyen de la charrue décavaillonneuse, au printemps, et, en juillet-août, par un léger bêchage sur place, dans les vignobles où l'on est demeuré fidèle à la façon de « majesca » qui consiste à reformer le cavaillon, en donnant un seul tour de charrue de chaque côté du rang.

Lorsque l'on doit fumer au fumier de ferme, on complète la dernière façon en ouvrant, à rangs passés, un petit fossé au moyen d'une charrue à deux versoirs, dite rigoleuse.

Cette forme de fumure, qui se pratique en hiver, est forcément restreinte,

car le nombre d'animaux entretenus sur chaque domaine est insuffisant pour la fournir. Contrairement aux anciennes coutumes, qui proscrivaient l'emploi des fumures dans les vignes et se contentaient de simples « terrages », les viticulteurs d'aujourd'hui font usage de plus en plus d'engrais complets et copieux, nécessités par le grand développement que la greffe donne à la végétation et par les abondantes récoltes qui en résultent.

Comme il est difficile d'en acheter au dehors, le fumier est complété par des matières fertilisantes chimiques ou organiques. Parmi ces dernières, les détritus de poissons et les produits d'équarrissage, utilisés avec succès pendant la guerre, sont très appréciés. Quant aux autres, ce sont les engrais courants du commerce : superphosphate minéral, sylvinite riche et sulfate d'ammoniaque, enfouis à l'automne par le dernier labour.

Le nitrate de soude est peu employé : on redoute le « coup de fouet » qui risque de provoquer la coulure si l'effet de l'engrais coïncide avec la floraison. On expérimente volontiers les nouveaux produits azotés synthétiques : le potazote, de Georges Claude, a fourni des résultats excellents.

On continue, comme par le passé, les remontages de terre à la fin de l'été ou pendant les hivers secs. Enfin, il est bon d'ajouter que, dans les coteaux marneux ou argileux, les terres demeurant sans culture pendant près de six mois, se couvrent, au printemps, d'une abondante végétation spontanée de graminées et de quelques légumineuses qu'il faut faucher devant la charrue. Enfouies par le premier labour, ces plantes équivalent à un engrais vert. Dans les graves, naturellement peu humifères, on sème fréquemment des lupins ou des vesces.

Encépagement actuel

De tous les changements consécutifs à l'invasion phylloxérique, les plus profonds se rapportent à l'encépagement.

L'engouement pour les producteurs directs fut très bref et, malgré les innombrables semis des hybrideurs, il n'y a, encore à l'heure actuelle, aucune bonne raison de se départir, à leur égard, d'une prudente réserve. Le « *Noah* » qui fut le plant le plus multiplié, ne le fut guère que dans l'Entre-Deux-Mers. Il ne figure plus que comme porte-greffes, dans les premières côtes. Bien que cette opération ait été déconseillée, en raison de l'affaiblissement que le greffage fait subir aux variétés qui n'offrent pas une résistance phylloxérique de premier ordre, on ne peut nier que des greffes très anciennes sur Œstivalis et Labrusca se comportent encore très bien.

Dans la région des Graves, où nous avons vu que les sables qui la composent sont peu phylloxérants, on a, encore maintenant, une tendance manifeste à utiliser comme porte-greffes le *Jacquez* et l'*Herbemont* dont les fortes racines charnues prennent pleine possession du sol et du sous-sol.

Quoi qu'il en soit, la rapidité de la reconstitution, sur la rive droite de la Garonne, est incontestablement due à la parfaite adaptation du Riparia à ces terrains frais, profonds et suffisamment meubles. Un des premiers phénomènes visibles a été la descente de la vigne du coteau dans la plaine et, comme le

coteau a été replanté à son tour, l'accroissement des surfaces complantées s'en est suivi. On peut affirmer que, à de très rares exceptions près, toutes les vignes des Premières Côtes de Bordeaux sont actuellement sur Riparia. Les porte-greffes provenant des hybridations de Millardet et de Couderc ont été essayés par quelques chercheurs ; mais on n'a guère commencé à s'y intéresser qu'en vue des prochains renouvellements des plantations primitives, dont quelques-unes ont tout près d'un demi-siècle.

Malgré ses très séduisantes qualités, le Riparia a donné quelques déceptions : il se chlorose, nous l'avons vu, dans les sols calcaires. Avec l'âge, ce défaut paraît s'atténuer ; mais il reparaît à chaque printemps un peu humide. Les racines, ténues et superficielles, sont sensibles à la sécheresse. De plus, il manque d'affinité pour le Sauvignon blanc (comme d'ailleurs pour le Cabernet-Sauvignon rouge). Ces deux variétés de Vinifera, qui passent pour excellents greffons, le sont, en effet, comme aptitude à la reprise au greffage ; mais elles se développent plus vite que leur sujet et, vers la quinzième ou la vingtième année, il se produit une rupture d'équilibre qui entraîne la mort subite du greffon. Le 3309 de Couderc est, à cet égard, préférable au Riparia ; mais, à notre avis, c'est le 420 A de Millardet qui paraît devoir s'imposer, notamment comme porte-greffes du Sauvignon.

L'avenir fera vraisemblablement surgir d'autres porte-greffes. Déjà les hybrides de Cordifolia (106-8 de Millardet) et « *Phénix* » (Riparia × Cordifolia × Berlandiari de Gautier) se font apprécier pour leur résistance à la sécheresse ; mais le premier, tout au moins, est encore plus sensible à la Chlorose calcaire que le Riparia. Quelques numéros de la collecttion Pierre Castel : 196-17, notamment, pour sa grande vigueur, et 4010 pour son aptitude à la fructification, semblent promettre une belle carrière ; mais, encore une fois, les essais de quelques curieux d'ampélographie laissent indifférente la masse des viticulteurs.

La plus importante des modifications, celle qui aura le plus grand retentissement sur l'avenir, a consisté à éliminer, au moment de la reconstitution générale, tous les cépages-greffons de second ordre. Sans avoir eu les moyens de se concerter, par une sorte d'intuition, on a donné le pas aux deux cépages capables d'apporter au vin le *maximum de qualité* : le *Sémillon* et le *Sauvignon* blancs, tous deux de très grande valeur.

Le Sémillon, cépage local, offre deux sous-variétés principales : le petit Sémillon, ou S. croquant, et le gros Sémillon, ou S. mou. Ce dernier, appelé vulgairement Sémillon-Muscat, non pas à cause du goût musqué qu'il ne possède pas, mais en raison de la grosseur de son grain, a été très multiplié. Il est très productif et particulièrement « juteux ». Le Sauvignon, à grain plus petit, mais très parfumé, apporte à l'ensemble de la finesse et un bouquet particulier. Par le greffage et la sélection, on est arrivé à développer la grappe du Sauvignon qui, à l'état primitif, était un peu courte et trop serrée. Une variété de gros Sauvignon, dite *Sauvignonasse*, est à rejeter.

A Barsac et Sauternes, on plante ces deux cépages dans la proportion de quatre pieds de Sémillon pour un de Sauvignon, généralement par rangs en-

tiers de chacun d'eux. Dans les argiles, on peut aller sans inconvénient à 2/3 de Sémillon pour 1/3 de Sauvignon, car le vin où le Sémillon domine trop, récolté dans ces terres, est un peu mou et plat.

L'assemblage de ces deux grands cépages — assemblage convenable, s'entend, — suffit pour produire un vin parfait. Dans les meilleurs crus, on s'en contente. Dans les vignobles plus ordinaires, on leur adjoint, par un calcul qui pourrait bien n'être pas exact, la *Muscadelle*, réputée plus fertile ; mais il est constant qu'elle fournit un vin moins alcoolique, ayant une trop grande propension à *madériser*, — ce qui n'est pas une qualité pour un vin blanc de Bordeaux. De plus, elle prend mal la Pourriture noble et, à maturité passée, elle devient la proie des oiseaux et des guêpes, en sorte que sa production se trouve finalement inférieure à celle du Sémillon, sans aucune compensation.

On a conservé, comme raisin de table, des plantations assez étendues de *Chasselas ;* mais, la plupart du temps, ce cépage est plus volontiers envoyé au pressoir, où il donne plus de profit qu'au marché. Contrairement à un préjugé courant, le vin de Chasselas est supérieur à celui de Muscadelle ; car il vieillit dans de bien meilleures conditions.

On rencontre enfin, çà et là, quelques cépages dits d'« assortiment » : la *Clairette dorée*, appelée ici, par erreur : Malvoisie ; le *Blanc-Auba*, jadis très recherché pour encépager les coteaux, quoique de troisième époque ; le cépage dénommé *Muscadet* dans la Gironde et qui n'est autre que le Saint-Emilion des Charentes et l'Ugni blanc de la Provence. Aucun de ces cépages n'est indispensable. On s'en est bien rendu compte, à Sauternes, où l'on a supprimé même le *Riesling*, connu sous les noms de Metternich et de Johannisberg. Ce cépage, introduit au commencement du XIX^e^ siècle, est extrêmement parfumé. A dire vrai, il est aussi extrêmement recherché par l'Eudémis. Somme toute, il n'y a, pour cette région, que deux cépages intéressants et vraiment nobles : *Sémillon* et *Sauvignon*.

GEORGES BORD,

Correspondant de l'Académie d'Agriculture,
Membre de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

(*A suivre.*)

LES AMELIORATIONS CULTURALES SUSCEPTIBLES DE DONNER DE L'EXTENSION A LA CULTURE DE L'OLIVIER EN FRANCE

Les pépinières d'oliviers

La multiplication des oliviers peut se faire selon deux directives :

1° Multiplication ou plutôt régénération sur place, des arbres trop vieux ;

2° Multiplication de l'olivier par bouturage, marcottage ou semis.

Les vergers ne devraient jamais contenir de vieux oliviers, ou tout au moins des arbres ne vivant que par leur écorce et il faudrait, lorsque le déclin des arbres commence à se produire, entreprendre leur régénération.

Celle-ci, comme nous l'avons expliqué bien souvent, devrait toujours être faite au moyen de pousses, placées à côté de l'ancienne souche, mais issues des grosses racines ; c'est le seul moyen d'avoir dans l'avenir, des arbres solidement fixés au sol.

Pour la production de nouveaux sujets, bien des procédés peuvent être mis en pratique, mais le seul que nous recommandons, c'est le semis.

Notre préférence pour le semis de noyaux d'olives pour obtenir de nouveaux oliviers tient à plusieurs causes...

D'abord les arbres issus de semis ont un système radiculaire pivotant, qui leur permettra dans l'avenir, de mieux résister à la sécheresse ; ils ne présenteront pas les tares héréditaires que perpétuent le bouturage et le marcottage ; le greffage des sauvageons provenant du semis est toujours facile et d'un succès presque assuré, enfin c'est le seul moyen d'obtenir beaucoup de sujets à la fois.

Mais la multiplication de l'olivier par semis doit comprendre deux phases, l'une chez le pépiniériste, l'autre chez l'oléiculteur.

A l'époque actuelle, on redoute la plantation des oliviers provenant, comme dans le passé, de souquets ou tronçons de souches, car il faut attendre des années, une production intéressante, mais si l'arbre est obtenu de semis chez un pépiniériste, livré par celui-ci, 2, 3 ou 4 ans après le greffage, l'attente chez l'oléiculteur est moins longue et, nous avons vu des oliviers issus de semis, greffés à la troisième feuille, plantés après deux ans de greffe, donner une quantité intéressante d'olives au bout de 5 à 6 ans de plantation ; il faudrait attendre au moins le double de temps, avec des oliviers issus de souquets.

Nous ne craignons pas de dire, que sans pépinières, on multipliera peu l'olivier ; avec des pépinières à leur disposition, nombreux sont ceux qui en planteraient un certain nombre, non pas pour obtenir une production spéculative, mais pour récolter les olives et l'huile nécessaires à leurs besoins particuliers ; nous avons la preuve de ce fait dans les nombreuses demandes de propriétaires qui, ayant des vignes en coteaux secs, dont la durée est limitée et qui ne seront jamais reconstituées, désireraient planter dans ces vignes, avant leur arrachage, des oliviers. Ordinairement, ces propriétaires portent leur choix sur des olives pour la conserve en vert.

Avant la guerre, il existait en France des pépinières obtenues par souquets et, pour les constituer, on détachait des vieilles souches des morceaux de bois de 10 à15 centimètres, présentant des protubérances d'où seraient issus les gourmands, que l'on plaçait en pépinières. Celles-ci ont disparu et, lorsque après la guerre les demandes de plants ont commencé, nous n'avons pu faire donner satisfaction aux intéressés.

A ce moment, nous avons pensé, que nous devions créer des pépinières, obtenir des plants vigoureux et en abondance ; seul le semis pouvait nous permettre de réussir dans cette voie.

La germination du noyau de l'olive est lente et difficile, et cela du fait de l'huile qui l'imprègne et surtout de la dureté de son bois.

Nos premiers essais ne furent pas brillants et plusieurs échecs furent enregistrés ; en 1927, il fut décidé, avec le dévoué directeur de la coopérative de Clermont-l'Hérault, qu'un effort serait fait pour réussir et il fut semé, plus de 100 kilos de noyaux d'olives.

Notre échec fut complet, mais instruits par l'expérience, le semis fut recommencé en 1928 et cette fois, la réussite fut celle que nous espérions.

Tous les noyaux d'olive peuvent convenir pour faire des semis, mais les meilleurs sont les plus gros ; ceux provenant d'oliviers sauvages seraient encore supérieurs, mais comme il est difficile d'en avoir une certaine quantité, il faut utiliser des noyaux d'olives de toutes variétés.

Il faut les employer, débarrassés de toutes traces de pulpe, les disposer depuis l'hiver jusqu'en juillet, en tas contre un mur au soleil, en ayant soin seulement, de les recouvrir d'un peu de sable.

Le semis doit avoir lieu en juillet, à ce moment le noyau est sec, cassant et au premier contact de l'humidité, il se divise en deux sous la poussée de la germination de l'amande ; il se pratique en lignes peu profondes et en disposant les noyaux très serrés.

L'apparition des premières tigelles se manifeste, au début de l'hiver, mais c'est surtout au printemps suivant et durant plusieurs mois, que la germination se développe.

Il faut un terrain léger, sain, peu humide, exposé au Midi ; un peu de fraîcheur et beaucoup de chaleur sont nécessaires pour réussir.

La quantité de noyaux au kilo est variable ; selon l'espèce d'olives qui les fournit, on peut compter 1.500 à 2.000 noyaux.

La pépinière d'oliviers de Clermont-l'Hérault, si habilement dirigée par le Directeur de la Coopérative Oléicole contient actuellement 7.000 arbrisseaux, dont le plus grand nombre sera transplanté cet hiver ; on les placera en lignes éloignées de 0 m. 80 et à 0 m. 30 sur les lignes.

Leur greffage aura lieu en 1932 et 2 à 3 ans après, nous pourrons commencer à mettre à la dispositon des oléiculteurs des oliviers qui, après 5 à 6 ans de plantation, commenceront à donner des fruits ; à ce moment, ils auront près de 12 ans, mais grâce à la pépinière de semis, l'attente chez le producteur n'excédera pas 5 à 6 ans.

Il reste entendu que le propriétaire qui désirerait greffer des variétés d'olives spéciales, celles par exemple qu'il possède chez lui, aurait peut-être intérêt à planter des sauvageons en pépinières et à les greffer lui-même l'année après.

Il nous suffit maintenant de semer toutes les années 150 à 200 kilos de noyaux, de façon à avoir constamment des sauvageons et des plants greffés.

La reprise au semis n'est pas bien importante, 12 à 15 %, mais en semant beaucoup de noyaux, on remédie à cette levée secondaire.

J. Bonnet,

Service Régional de l'Oléiculture.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La crise viticole et l'Assemblée générale de la Fédération des associations viticoles de France et d'Algérie (Charlotte Drouard). — Le sucrage des vendanges. — Chemins de fer algériens de l'Etat : Les Journées de l'arbre fruitier. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le mauvais temps a persisté jusqu'au 4 courant ; après une période sans pluie, le vent du sud-est a amené quelques averses qui ont à peine mouillé la surface du sol. Les éléments fertilisants des fumiers employés cet hiver, n'ont pas encore été dissous par l'eau de la pluie. Dans certaines localités de la région de Montpellier, les habitants ont grand peine à s'alimenter d'eau potable. Les sources ont un bien faible débit et les puits sont presque à sec comme pendant l'été. Cette année, les plants racinés de vignes mis en place maintenant, auront plus de chances de reprises et de devenir vigoureux que ceux qui ont été plantés pendant les périodes froides de décembre, janvier et février, surtout si on a taillé les petits sarments au moment de la plantation. Espérons un mois d'avril pluvieux, sinon la sécheresse fera des ravages dans les vignes de coteaux cet été.

Si les belles journées que nous avons eues persistent, les greffages sur place commenceront bientôt. En attendant, couper les sarments qu'on avait réservés pour fournir des greffons et les mettre dans le sable, si l'on ne doit greffer qu'en avril. On peut faire tremper leur extrémité inférieure dans un récipient contenant 10 centimètres d'eau dans le cas où l'on grefferait en mars.

La végétation étant fort en retard, on peut encore attendre pour employer les engrais azotés, nitrates et autres. Recommander aux ouvriers qui emploient les engrais, de les répandre en couronne assez éloignée du pied du cep, c'est-à-dire à portée des organes d'absorption du végétal : l'extrémité des radicelles. On fera bien de surveiller ce travail si l'on veut qu'il soit bien exécuté. Souvent, l'ouvrier agricole fait le contraire de ce que lui recommande le propriétaire ou le régisseur. Pour les engrais, on a trop l'habitude de les jeter contre le pied des ceps. S'il vient à faire de grosses pluies, les éléments fertilisants dissous sont entraînés dans la partie du sol qui n'est pas sillonnée par l'extrémité des racines et radicelles et sont ainsi perdus en partie.

Les premiers labours d'hiver sont terminés presque partout, et les vignes ont été déchaussées. Il faudra faire les labours pour recouvrir les pieds de vignes avant le départ de la végétation, afin de ne pas remuer la terre lorsqu'on craint les gelées blanches.

On doit terminer la taille des arbres fruitiers et commencer celle des oliviers pour l'avoir terminée avant la floraison.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Malgré les annonces des journaux politiques régionaux qui, depuis le mois de novembre dernier, font prévoir une reprise des affaires pour la semaine suivante et une hausse probable, les marchés se succèdent et se ressemblent par le calme des affaires. Ces mêmes journaux ont incité les propriétaires viticulteurs à la résistance aux prix offerts, à certains moments rémunérateurs, ce qui a favorisé l'importation des vins étrangers, dont les prix sont inférieurs à ceux demandés par les propriétaires viticulteurs de la métropole.

Malheureusement, quand le calme persiste trop longtemps, les détenteurs de vins qui ont besoin d'argent, acceptent les offres. Et ceux qui ont des vins douteux, cherchent à s'en débarrasser à des prix qui sont même au-dessous des cours.

Nous connaissons certains négociants qui pour avoir de la marchandise à de

bas prix, ne recherchent que les vins douteux ou même quelquefois avariés, qu'ils traitent dans leurs chais et revendent à la clientèle. Nous sommes étonnés que ces négociants puissent faire des opérations semblables sans être tracassés. Pourtant, le président de la Commission viticole de la Chambre a assez parlé de la répresion des fraudes, et a même fait relever fortement le crédit affecté à ce service.

Dans les derniers grands marchés de notre région, les Commissions de cotation des Chambres de Commerce ont continué à classer les vins en trois catégories : 3e catégorie, de 14 fr. 50 à 15 fr. 50 ; 2e catégorie, de 15 fr. 50 à 16 fr. 50 ; de 1re catégorie, de 16 fr. 50 à 18 fr. 50.

Les Chambres d'agriculture, dont la cotation diffère toujours de celle des Chambres de commerce, ne classent pas par catégories, et se contentent de coter comme précédemment d'un minimum à un maximum. Cette semaine, elles ont coté de 16 fr. à 18 fr. 50 ; mais elles ajoutent (ce qui est la vérité), les affaires sont toujours très calmes et peu de ventes sur les marchés. La C. G. V.. est plus prudente que les années précédentes. Elle s'abstient de donner des conseils.

Beaucoup de propriétaires attendent la période des gelées blanches, pour mettre leur vin en vente. N'oublions pas que les gelées ne sont souvent que localisées et n'influent pas toujours sur le relèvement des cours ; malgré les alarmes des journaux régionaux.

Le commerce de gros des régions de consommation est tellement habitué aux exagérations, qu'il ne s'emballe plus sur les achats, comme il le faisait autrefois.

Nous n'avons jamais cru à un relèvement excessif des prix cette année ; c'est pour cela que nous avons recommandé et que nous recommandons encore de vendre si les prix offerts sont rémunérateurs. Nous ne croyons pas non plus à une très forte baisse, cette année au moins.

On parle beaucoup en ce moment des pourparlers avec les nations étrangères pour le relèvement des droits de douanes sur les vins importés en France. Il est aussi fortement question de voter le statut de la viticulture ; mais nous ne croyons pas que ce vote soit aussi près que cela.

Pour donner des directives à nos parlementaires, dans le cas où le statut de la viticulture serait près d'être voté, et dans le cas aussi où les pourparlers avec les nations étrangères aboutiraient sous peu, le Comice agricole de l'arrondissement de Béziers et l'importante Société Départementale d'Agriculture de l'Hérault, se sont réunies la semaine dernière, l'une à Béziers, l'autre à Montpellier et après discussion, ont adopté des vœux qu'elles ont transmis aux députés et sénateurs, et au Ministre de l'Agriculture.

Vœu du Comice agricole de Béziers :

« Le Comice, après avoir pris connaissance des résolutions votées à Paris les 19 et 20 janvier 1931, décide d'appuyer le vœu émis à l'unanimité par la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, demandant qu'aucune mesure restreignant la liberté du vigneron français ne soit appliquée, tant que les droits de douanes sur les vins exotiques n'auront pas été relevés.

Déclare qu'il serait absolument inadmissible et irrationnel qu'un seul hectolitre de vin français soit obligatoirement bloqué ou distillé, tant que le vin étranger serait introduit en France.

Vœu de la Société Départementale d'Encouragement à l'agriculture de l'Hérault.

La Société exprime d'une façon très nette le vœu :

1° Que le droit de douane sur les vins exotiques soit relevé de toute urgence au tarif minimum de 84 fr. l'hectolitre, droit de la nation la plus favorisée ;

2° Que les importations des vins étrangers soient complètement suspendues, chaque fois que le blocage sera imposé aux vins des producteurs français ;

3° Que ces droits de douanes sur les vins ne soient en aucun cas, même celui du contingentement de l'importation étrangère, inférieurs au tarif minimum de 84 fr. l'hectolitre.

La Société Départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault,

dans son assemblée générale annuelle, après avoir émis à l'unanimité le vœu ci-dessus, a entendu un exposé du Professeur de la Faculté des Sciences, M. Carrière, sur la conservation du raisin de table.

C'est ce même professeur qui a fait des études sur les huiles contenues dans les pépins de raisins.

Au concours organisé à Béziers il y a trois ans, sur l'instigation du Directeur de la *Revue*, M. Pierre Viala, pour appareils à ramasser les sarments, M. le Professeur Carrière exposa les résultats de ses études sur la transformation en sucre des sarments de vignes frais.

Il démontra que les sarments peuvent donner 30 % de sucre, dont la moitié est fermentescible. Avec ce sucre, on peut faire un son mélassé qui est un excellent aliment pour les animaux de la ferme.

En temps ordinaire, le procédé de M. Carrière n'est pas pratique, puisque les sucreries livrent la mélasse meilleur marché que le prix de revient du son mélassé avec le sucre des sarments.

Dans des périodes troublées de guerre, le procédé de M. Carrière pourrait être mis en pratique.

Nous parlerons dans notre prochaine chronique de la conservation des raisins de table ; ainsi que de la conférence faite dans la même séance, par M. le doyen de la Faculté de Pharmacie, M. Fonzes Diacon, sur le ferro-cyanure de potassium et les vins blancs.

Les conférences des deux professeurs techniciens intéressèrent vivement les nombreux viticulteurs praticiens qui assistaient à la réunion générale de la Société. — E. F.

La crise viticole et l'assemblée générale de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie. — La Fédération des associations viticoles de France et d'Algérie a tenu les 19 et 20 janvier dernier sa 22e assemblée générale. Déjà à Bédarieux et à Montpellier avaient eu lieu, au début du même mois, des réunions au cours desquelles s'étaient exprimé les desiderata actuels du monde viticole. Nous en avons entretenu nos lecteurs dans un précédent article. Il est intéressant, aujourd'hui, de dégager des discussions de l'Assemblée générale, le programme d'ensemble auquel se rallient tous les intéressés, tant de France que d'Algérie.

Deux questions ont dominé tous les débats : celle du problème douanier, et celle du projet de loi actuellement en instance devant le Parlement, concernant le commerce des vins.

Du point de vue douanier, tous les intéressés réclament une protection plus efficace. A ce propos, M. Coste, président de la Confédération Générale des Vignerons, rappelle les circonstances particulières dans lesquelles la convention commerciale franco-italienne du 7 mars 1928 a été adoptée par le Parlement en fin de législature. En effet, aucun rapport ne fut déposé à la Chambre des Députés et la Commission des Douanes demeura ignorante de la question avant le débat. Or, actuellement, les droits de douane sur les vins de liqueur ne peuvent être modifiés sans entraîner la dénonciation de la convention en question. Une révision de celle-ci s'impose donc d'urgence. Car, affirme l'Assemblée, on ne peut admettre qu'un litre de vin étranger puisse être importé en France, au moment où des restrictions importantes vont être demandées à la viticulture française.

L'assemblée se montre en outre décidée à réclamer l'élévation des droits de douane à 84 fr. par hectolitre, avant toute discussion du projet sur la viticulture.

En résumé, au point de vue douanier, dans une motion longuement motivée et déjà votée par la C. G. V., les intéressés réclament la dénonciation immédiate de l'article 2 de l'accord commercial avec l'Italie et le relèvement des droits de douane à 84 francs par hectolitre.

Au problème douanier, se rattache étroitement la question de l'application rigoureuse de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930, en ce qui concerne l'emploi des mutés exotiques pour l'édulcoration des vins blancs, l'Assem-

blée considère en effet qu'il existe là une tolérance inadmissible. Ces mutés étrangers, en effet, sont mélangés librement aux vins français, au mépris de la loi rappelée ci-dessus, ils sont même parfois mis en fermentation et livrés à la clientèle sans indication de provenance. Or, il convient à ce propos, affirme l'Assemblée, de rappeler le principe consacré par la Cour de Cassation en vertu duquel doit être considéré comme vin et soumis aux mêmes disciplines que ce produit, le jus de raisin frais, à toutes les phases de son évolution chimique.

L'erreur commise à l'égard des mutés se trouve encore aggravée par ce fait que les importateurs de ces produits demandent et obtiennent pour eux le régime fiscal du vin. Or, ces boissons, en raison de leur origine incontrôlable, devraient être exclues de la circulation.

En conséquence, l'Assemblée demande, dans la motion votée à ce sujet, « que par application de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930, les mutés étrangers soient exclus de tout coupage avec les vins français. Elle insiste, en outre, pour que leur mise en vente, sous le nom de « vin blanc » soit rendue impossible par une surveillance rigoureuse et en tout cas, si elle se produit, pour qu'elle soit poursuivie avec toute la sévérité qui convient, conformément à la législation sur les fraudes ».

La deuxième question abordée et traitée par l'Assemblée générale, est celle du projet de loi sur le commerce des vins.

Notons, tout d'abord, que M. Aymes, président de la Confédération des Vignerons des trois départements algériens, fait connaître à l'Assemblée que la Fédération de l'Oranie s'est ralliée au point de vue primitivement adopté à Alger, et qu'il a mandat, au nom des trois départements algériens, de s'abstenir sur tous les votes de détail et de se ranger, ensuite, à l'avis de la majorité, *à la condition qu'il ne comporte aucune mesure d'exception vis-à-vis de l'Algérie.*

L'Assemblée étant ensuite passée à la discussion des articles, l'article premier est adopté, malgré l'opposition de la C. G. V. et des viticulteurs d'Alsace.

L'article 2 est accepté sous certaines réserves.

L'article 3 (défaut de déclaration ou déclaration inexacte, sur la superficie des vignes ou le volume des vins récoltés, est voté, avec de légères modifications. Les articles 4 et 5 sont acceptés sans débat.

La discussion s'engage plus vive sur l'article 6 avec la question du stockage et du blocage d'une partie de la récolte. Le principe est adopté, mais les modalités d'application sont discutées. M. Aymes, au nom de la Confédération algérienne, déclare qu'il ne pourra accepter un aménagement du marché qui constituerait un bloc métropolitain et un bloc algérien : les viticulteurs algériens doivent, selon lui, être traités sur le même pied que les viticulteurs métropolitains, l'Algérie étant considérée comme une région française. Un aménagement du marché sur les bases de 80 % pour la Métropole et 18 p. 100 pour l'Algérie, ne saurait pas plus que l'an dernier satisfaire les départements algériens.

Pour trancher le débat, qui devient assez ardent entre les représentants de la C. G. V. (MM. Coste, Pierre Bonet et Elie Bernard), M. Perraton, représentant de la Bourgogne, fait une proposition de blocage sur le plan régional, proposition appuyée par M. Verneuil, représentant de la Charente.

Le blocage par département apparaît à M. Coste comme plus rationnel que le blocage par région, celle-ci n'ayant aucune existence légale. L'excédent de la récolte pourrait alors, par département, être bloqué sur une longue période allant de 1920 à 1930. Après discussion, le principe du blocage, par département, sur la production moyenne des dix dernières années est admis.

Enfin, le texte suivant de l'article 6 est adopté, à l'unanimité, par toute l'Assemblée.

« *Article* 6. — Dans le cas où les prévisions de récolte feraient apparaître, par rapport à la consommation moyenne des trois années précédentes, une surproduction dangereuse pour le marché intérieur des vins, le Gouvernement devra, par des décrets pris sur la proposition du Ministre de l'Agriculture et

du Ministre du Budget, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, prendre toutes mesures propres à déterminer la quantité de vin qui pourra être expédiée par les viticulteurs dans chaque département, en bloquant, en totalité ou en partie, un nombre d'hectolitres correspondant à l'excédent de récolte qu'a eu le département sur sa moyenne de production basée sur les récoltes des dix années antérieures à 1931, et laisse au Parlement le soin de fixer sur quelles bases de production et de rendement moyen à l'hectare ce blocage s'opérera ».

Les articles 7, 8, 9 et 10 du projet sont adoptés avec de légères modifications de détail.

Le programme viticole ainsi tracé doit être présenté au président du Conseil comme contenant l'ensemble des desiderata de la viticulture française et algérienne. En résumé, les intéressés y prévoient un aménagement du marché intérieur par la limitation des plantations et les mesures de blocage, en même temps que son assainissement par un contrôle rigoureux de l'emploi des vins étrangers et leur exclusion de la circulation. Ils demandent, en même temps, une protection douanière efficace pour permettre l'effort de production dans la métropole et l'Algérie. Ils complètent enfin leur vaste programme, en insistant sur la nécessité d'étendre la propagande faite à l'étranger et en France, en faveur de nos vins. A ce but d'ailleurs, doit contribuer de plus en plus puissamment, l'œuvre du cinéma agricole avec la vulgarisation des films sur les grands crus de France.

Le monde viticole fait confiance au Gouvernement et au Ministre de l'Agriculture, Monsieur le Président Tardieu, dont il est heureux de penser qu'il veille actuellement sur les destinées de l'agriculture française. — Charlotte Drouard, *Rédactrice, Secrétaire de la Direction de l'Agriculture.*

Le sucrage des vendanges. — Il résulte d'une statistique publiée par le ministère des Finances qu'en 1930, les quantités suivantes de sucre ont été ajoutées aux vendanges.

En première cuvée : 1.853.777 kgs.
En seconde cuvée : 428.206 kgs.

CHEMINS DE FER ALGERIENS DE L'ETAT

Les Journées de l'Arbre Fruitier

31 mars. — 1er et 2 avril 1931

Nous avons déjà annoncé que, poursuivant leur programme de propagande agricole, les Chemins de fer Algériens de l'Etat avaient envisagé l'organisation des « Journées de l'Arbre Fruitier ».

Ces manifestations, placées sous le haut patronage de M. le Gouverneur Général de l'Algérie et organisées en collaboration avec la Direction de l'Agriculture et de la Colonisation au Gouvernement Général et le Réseau P.-L.-M. Algérien, ont obtenu l'adhésion et le concours des divers groupements ou organismes intéressés au développement de l'Agriculture et du Commerce de l'Algérie.

Le *Comité d'organisation* s'est réuni au siège des C. F. A. E., le 4 février dernier, pour arrêter définitivement le programme, est constitué comme suit :

Président : M. Rouzaud, Directeur des Chemins de Fer Algériens de l'Etat ;

Vice-président : M. G. Mathieu, président du Comité Nord-Africain des fruits et primeurs, Conseiller du Commerce extérieur ;

Rapporteur général : M. Vivet, sous-directeur à la Direction de l'Agriculture et de la Colonisation ;

Commissaires généraux : MM. Delassus, Inspecteur du Service de la Défense des cultures ; Brichet, Conseiller Agricole chargé de l'Arboriculture fruitière au Gouvernement général ;

Secrétaires généraux : MM. Kergomard, chef du Service Commercial et Agricole des Chemins de fer Algériens de l'Etat ; A. Bille, Ingénieur Agricole, adjoint au chef du Service Commercial et Agricole des C. F. A. E.

Membres : MM. Maria, chef des Services Agricoles et Commerciaux du Réseau P.-L.-M. Algérien ; Pelegri, Ingénieur Agronome ; Perruchot, chef du Service Agricole Général du département de Constantine ; Manquené, chef du Service Agricole Général du département d'Alger ; Gallois, chef du Service Agricole Général du département d'Oran.

Commissaires aux expositions : MM. Delassus, Brichet, Calcat, Conseiller Agricole d'Alger, et Leva.

Le programme comprend les manifestations suivantes :

I. — Congrès de l'Arbre Fruitier

A Alger, les 31 mars et 1er avril 1931

31 mars : Section A. — Etude générale sur l'arboriculture fruitière en Algérie.

1er avril : Section B. — Lutte contre les parasites des arbres fruitiers. — Section C. — Commerce et standardisation des fruits.

Pendant la tenue de ce Congrès, auront lieu :

1° Une exposition générale des appareils et ingrédients utilisés dans la lutte contre les ennemis des arbres fruitiers ;

2° Une exposition du petit outillage employé en arboriculture ;

3° Une exposition des emballages commerciaux utilisés pour le transport et l'exportation des fruits.

II. — Démonstration pratique

Des démonstrations pratiques seront faites dans chaque département, en vue de propager les méthodes préconisées au cours du Congrès pour la défense contre tous les parasites.

Ces démonstrations régionales seront effectuées à l'aide des appareils ayant figuré à l'exposition.

La première journée aura lieu le jeudi 2 avril, au Fondouck à la Société des Domaines de Sidi-Salem, dans les cultures fruitières de M. Pelegri.

Les autres journées de démonstrations auront lieu, en avril, à Miliana, Relizane et Tlemcen ; en mai, à Philippeville et Bône.

Les dates exactes et les programmes de ces diverses manifestations seront fixées et publiées dès que l'état de végétation des arbres fruitiers dans ces diverses régions le permettra.

NOTA. — Le règlement général et le programme détaillé de ces manifestations seront publiés très prochainement. Ils seront adressés avec bulletin d'adhésion à toute personne qui en fera la demande au *Chef du Service Commercial et Agricole* des C. F. A. E., 21, boulevard Saint-Saëns, à Alger, qui fera connaître aux intéressés les facilités de circulation accordées.

Pour tous renseignements concernant les expositions, adresser les demandes à :

Pour l'Exposition des appareils, des insecticides et produits anticryptogamiques : M. Delassus, Inspecteur de la Défense des Cultures, 14 *bis*, boulevard Baudin, Alger.

Pour l'Exposition de l'outillage : M. Brichet, Conseiller Agricole, 14 *bis*, boulevard Baudin, Alger.

Pour l'Exposition des emballages : M. Calcat, Conseiller Agricole, 14 *bis*, boulevard Baudin, Alger.

Bibliographie

Comment tenir une comptabilité agricole simple, par André Sauzède, Ingénieur Agronome. — 1 brochure 24 pages, 1 fr. 75 ; franco 1 fr. 90. Librairie de l'Office Technique Agraire, 3, avenue de Verdun, à Issy.

Cette plaquette donne un plan de comptabilité accessible à tous et qui permet aux cultivateurs de tenir des comptes suffisants pour déterminer le bénéfice ou la perte de l'année ; elle rend possible pour chacun d'eux, les mauvaises années, l'imposition sur le bénéfice net réel. L'auteur s'est surtout attaché à détacher le capital d'exploitation des revenus de ce dernier, distinction fondamentale qui commande toute tenue de comptabilité agricole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 625 à 700 fr. Mâconnais, 550 à 600 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 850 à 950 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 350 à 500 francs. Vins blancs de Blois, 325 à 450 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. » à 14 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. » à 14 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 13 fr. 25 à 15 fr. » le degré. Vins pour la distillerie, pas de cote. Trois-six de marc v., de 950 à 970 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.150 à 1.225 fr.

MIDI. — *Nîmes (9 mars 1931).* — *Cote officielle :* Vins inférieurs, de 13 fr. 50 à 14 fr. le degré. Vins rouges, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de 985 à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 990 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 585 fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (3 mars). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 14 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin a 86°, à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à ».

Béziers (28 février). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 7 mars 1931, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (7 mars 1931). — 16 à 17 fr. le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (7 mars). — Récolte 1930, de 16 à 18 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 175 fr. 50 à 177 fr. »; orges, 88 fr » à 93 fr.; escourgeons, 61 fr. à 71 fr.; maïs, 77 fr. » à 80 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 70 fr. à 77 fr.; sarrasin, 86 fr. » à 99 fr.; avoines, 72 fr. » à 92 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, 84 fr. 26 à » fr. ». Buenos-Ayres, 42 fr. 24 à » ». Chicago, 73 fr. 935. — Sons, 42 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 38 à 48 fr.; remoulages, de 55 à 85 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 300 à 430 fr. — Hollande commune, de 100 à 1.50 fr.; jaune ronde, de 80 fr. à 82 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 105 fr. à 135 fr.; Saint-Malo, 80 fr. à 95 fr.; Rosa, 140 fr. à 150 fr. Sterling, de 115 à 125 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 125 fr. à 160 fr.; paille d'avoine, de 135 fr. à 170 fr.; paille de seigle, 130 fr. à 170 fr.; luzerne, 275 fr. à 305 fr.; foin, 260 fr. à 300 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 430 à 520 fr.; trèfles violet du Midi, de 450 à 490 fr.; Féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 600 à 850 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vesceillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 189 fr. » à 190 fr. ».

Bétail (La Villette, le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 50 à 17 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 18 fr ». — Moutons 6 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 19 fr. 80. — Longe, de 8 fr. » à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral 14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. Phosphates Pilon, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 1.05 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (arsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg En boîtes de 3 kgs. 6 fr. le kg En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de 175 fr. à 320 fr. — Noix, de 350 fr. » à 750 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr.; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 200 fr. à 350 fr. — Bananes, de 470 fr. à 580 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 230 fr. à 320 fr. — Choux verts, 50 à 140 fr. le 100. — Choux-fleurs 150 à 800 fr le cent. — Tomates d'Algérie, de 350 à 400 fr — Laitues du Midi, de 60 à 125 fr. le cent. — Haricots verts, de 1.400 à 2.400 fr. — Artichauts d'Espagne, de 60 à 80 fr. — Endives françaises, de 230 à 400 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.